

Květákové hrnečkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Květák 200 g
- Žemle 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Hera 50 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 250 ml
- Hrubá mouka 80 g
- Tuk 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Květák uvaříme v osolené vodě doměkka, ocedíme a drobně usekáme. Žemle nakrájíme na kostičky, zvlhčíme mlékem, v němž jsme rozkvedlali žloutky, sůl, rozehřátou heru a necháme prosáknout a po chvíli je obrátíme.

Do žemlí vmícháme květák, polovinu dávky mouky a po potom tuhý sníh z bílků a zbytek mouky. Těsto vložíme do pěti čtvrtlitrových hrníčků (plníme jen do tří čtvrtin) vymaštěných tukem. Hrnečky pokryjeme čtverci alobalu, které pevně přeložíme přes okraje, hrnečky vložíme do hrnce s trochou

vařící vody, hrnec přiklopíme poklicí a vaříme mírným varem asi 35 minut.

Poté hrnečky vyjmeme, necháme stát 3 minuty, tenkým nožem oddělíme knedlíky od hrnečků, vyklopíme je, nakrájíme na plátky a hned podáváme pokapané máslem a s přílohou zeleninového salátu.